




Babka wielkanocna pomarańczowa z lukrem z soku granatu

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

170 min

4 porcje

Składniki:

mąka orkiszowa - 380 g
jaja - 3 szt.
sproszkowana skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
cukier trzcinowy / ksylitol - 50 g

mleko / napój roślinny - 100 ml
drożdże suszone - 6 g
sok z granata - 1 łyżka
cukier puder trzcinowy - 2-3 łyżka

Dodatkowe info:

Babka drożdżowa o smaku pomarańczowym. Można zrobić jedną dużą lub jeśli mamy małe foremki możemy upiec małe i polukrować. Ja nie jestem zwolenniczką lukru, ale jak lubicie to fajnie jest zrobić lukier z sokiem z granatu. Wychodzi piękny różowy kolor. A same babeczki wyglądają bajecznie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suche drożdże rozpuszczamy w 50 ml ciepłego mleka lub napoju roślinnego z łyżeczką mąki i cukru. Odstawiamy w ciepłe miejsce, aby ruszyły. Po 15 minutach powiniem zacząć pracować.

KROK 2: Mąkę przesiewamy do miski wlewamy zaczyn, dodajemy skórkę pomarańczową i wbijamy jajka oraz wlewamy resztę mleka, zagniatamy ok. 10 minut. Ciasto będzie dość kleiste. Po 10 minutach wlewamy połowę rozpuszczonego masła i włączamy w ciasto, kiedy ciasto wchłonie masło wlewamy resztę masła i dalej wyrabiamy do 10 minut.

KROK 3: Odstawiamy przykryte ściereczką lub czepkiem kąpielowym na 60 minut. Następnie przygotowujemy foremki lub jedną formę z kominem, smarujemy masłem i oprószamy mąką.

KROK 4: Bierzymy misę z ciastem i zagniatamy jeszcze raz ciasto w celu jego odgazowania. Po

zagnieceniu przekładamy ciasto do formy lub foremek (1/2 wysokość foremki). Odstawiamy do ponownego wyrośnięcia min. 30-60 minut aż podwoją swoją objętość.

KROK 5: Wyrośnięte babki pieczemy w 180 stopniach C przez 15 minut dla małych babeczek i 30 minut dla dużej. Sprawdzić patyczkiem czy ciasto się upiekło.

KROK 6: Cukier puder mieszamy z łyżką soku z granatu i gęstą masą polewamy wystudzoną babkę od góry. Dekorujemy owocami granatu i melisą lub miętą.

Babka świetnie smakuje z konfiturą z pomarańczy.